



삼성 가스 오븐 레인지

Samsung gas oven range

사용설명서



HBO-ME601S4N

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

가스자동차단 안전장치

- ▶ 국물 넘침 등으로 불이 꺼지면 가스공급이 자동으로 차단되어 안전합니다.(모든 버너 적용)

실드버너 채용

- ▶ 버너헤드가 우산 역할을 하고, 버너바디와 상판이 잘 밀착되어 있어 국물이 내부로 침투 되지 않으므로 청소가 용이합니다.

과열방지센서

- ▶ 요리중 기름 및 냄비 등의 과열에 의해 일어나는 화재를 방지합니다.(모든 버너 적용)

자동 불꽃조절

- ▶ 요리중 기름 및 냄비 등의 과열에 의해 일어나는 화재를 방지합니다.(우측 대버너)

편리한 화력조절

- ▶ 점화에서 소화까지 자유로운 화력조절이 가능합니다.

어린이 오동작 방지기능

- ▶ 눌러서 돌려야만 점화할 수 있어 장난으로 인한 화재의 위험으로부터 안전합니다.



준비편

- 중요 안전 설명서 4
- 안전을 위한 주의사항 4
- 각 부분의 이름 13
- 설치방법 15

사용편

- 올바른 사용 방법(레인지부) 16
- 올바른 사용 방법(그릴부) 22
- 올바른 사용 방법(오븐부) 24

기타편

- 청소 및 손질방법 28
- 고장신고 전 확인사항 32
- 제품규격 34
- 폐 전자제품 처리안내 35
- 제품보증서 36

중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

⚠ 경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

- ❗ 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- ⊘ 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- ⚡ 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 🔌 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 🚫 분해금지 표시입니다.

안전을 위한 주의사항

[위험]

⚠ 가스가 새는 것 같다면 다음과 같이 행하여 주십시오.

- ▶ 불을 켜거나 전기기구의 스위치 조작 및 전원플러그를 접촉하지 말고 또한 전화사용도 하지 마십시오. 전기로 인하여 폭발사고를 일으킬 수 있습니다.

이때에는 아래와 같이 행동하여 주십시오.

- ① 곧바로 사용을 멈추고 중간밸브를 잠가 주십시오.
- ② 창문을 열어 환기를 시켜 주십시오.
- ③ 당사 서비스센터로 연락하여 주십시오.

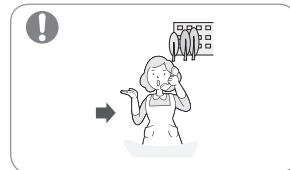
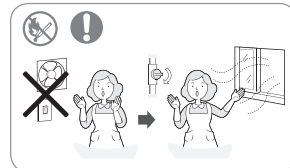
이때, 주변의 전화기 및 휴대전화를 사용하지 말고 외부전화를 이용하십시오.

- ▶ 연료용 가스에는 메르캡탄이 첨가되어 공기중에 가스 1/1000만 있어도 가스가 새는 것을 냄새(마늘, 계란 썩는 냄새)로 즉시 알 수 있습니다.

⚠ 지진, 화재시 또는 사용 중 이상연소, 이상음, 이상한 냄새 등을 감지했을 때에는 곧바로 사용을 멈춘 후 중간밸브를 잠그고 환기를 시켜주십시오.

⚠ 빈용기를 올려놓거나 용기를 올려놓지 않은 상태로 장시간 사용하지 마십시오.

- ▶ 화재, 화상의 원인이 됩니다. 과열로 인한 내부 주요 부품 등이 손상되어 가스누설의 우려가 있습니다.
- ▶ 과열이 되면 안전장치가 작동하여 자동소화 되지만 고장이 아닙니다.



■ 안전을 위한 주의사항

[사용관련]

⚠ 불 붙기 쉬운 물건은 가까이 놓지 마십시오.

- ▶ 제품 과열로 인한 제품 고장 및 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 바람이 부는 곳에 설치하지 마십시오.

- ▶ 바람으로 인해 불이 인화성 물질에 옮겨 붙어 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 사용중과 사용 후 제품이 식을 때까지는 손을 대지 않아주십시오.

- ▶ 특히 어린아이의 접근을 막아주십시오.
제품이 매우 고열이기 때문에 화상을 입게 됩니다.

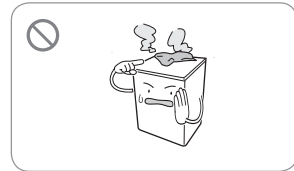
⚠ 불을 켜채로 제품에서 떠나지 마십시오.

- ▶ 사용중에는 항상 사용자의 주의가 필요합니다.



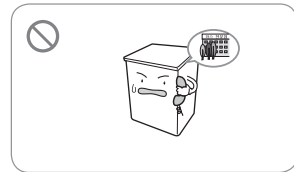
⚠ 배기구가 막히지 않도록 하여 주십시오.

- ▶ 이상연소에 의한 제품 고장의 원인이 됩니다.
특히, 불에 탈 수 있는 행주나 수건 등을 올려 놓으면 화재의 원인이 됩니다.



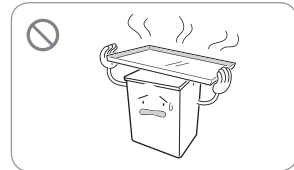
⚠ 당사 서비스기사 이외에는 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

- ▶ 임의의 분해, 수리, 개조는 제품 안전에 큰 영향을 줄 수 있습니다.
제품의 고장이라 생각될 때에는 사용설명서를 참조하시거나
당사 서비스센터에 연락하여 주십시오.



⚠ 가스오븐레인을 덮어 씌우는 보조용구 또는 커다란 철판, 도자기류를 사용하지 마십시오.

- ▶ 불완전연소에 의한 이상 과열로 화재 및 제품 고장 또는 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.

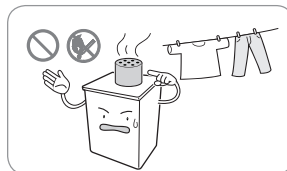


■ 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠️ 조리 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- ▶ 화재 및 제품 파손의 원인이 됩니다.
- ▶ 세탁물, 행주 등을 삶을 경우 물이 증발하여 냄비 및 내용물이 탈 수 있습니다.



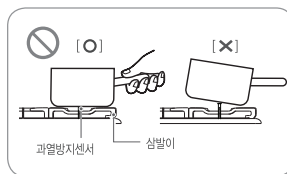
⚠️ 바닥이 좁거나 불룩한 냄비, 마블 냄비 등 바닥이 미끄럽고 불안정한 냄비는 사용하지 마십시오.

- ▶ 이러한 냄비는 요리시 냄비가 넘어져 화상 및 부상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 특히 과열방지센서와 냄비의 밑바닥이 완전히 밀착되지 않은 경우 오작동에 의하여 조리중 꺼짐, 과열에 의한 화재의 원인이 됩니다.

⚠️ 편수 냄비와 같이 손잡이가 하나인 냄비를 사용하실 때에는 반드시 손잡이를 잡고 사용하십시오.

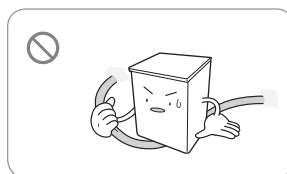
- ▶ 손잡이 무게로 인해 냄비가 넘어져 화상 및 부상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 특히 이러한 냄비를 사용하여 조리할 경우 과열방지 센서가 냄비의 밑바닥에 밀착하려는 힘에 의하여 냄비가 넘어질 수 있습니다. 반드시 냄비 기울어짐에 대하여 확인한 후 손잡이를 잡고 조리하여 주십시오.

※ 냄비와 조리물의 무게는 최소 200g 이상이 되어야 합니다.



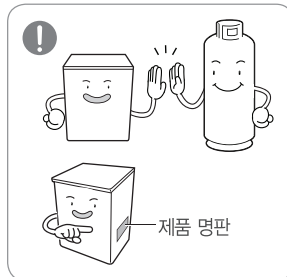
⚠️ 가스호스가 제품에 접촉되거나, 제품 뒷쪽으로 지나가지 않도록 하여 주십시오.

- ▶ 버너 열기에 의해 가스호스가 손상되어 화재의 원인이 됩니다.



⚠️ 반드시 제품 명판에 지정된 가스를 사용하십시오.

- ▶ 사용가스가 제품 명판의 가스와 동일한지를 확인하여 주십시오. 사용가스와 일치하지 않을 경우 그대로 사용하면 불완전연소 되어 일산화탄소 중독이 되거나 폭발착화로 화상을 입을 경우가 있습니다.
- ▶ 제품 명판은 제품 우측면에 붙어있습니다. (사용가스를 모르실 경우에는 당사 서비스센터에 연락하여 주십시오)
- ▶ 이사할 경우 사용가스의 종류가 제품의 명판과 일치하는지 확인하여 주십시오.

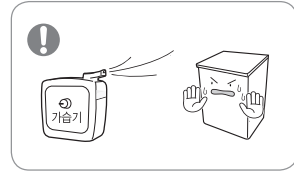


■ 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 반복적인 점화조작은 피하시고 점화가 안되어 재점화시에는 생가스가 없어진 후(3~4초 후) 해 주십시오.

- ▶ 장마 또는 습도가 높은 날에는 점화부가 습기로 인하여 점화가 잘 안될 경우가 있습니다. 이때 반복적으로 점화 조작할 때 생가스가 고여 폭발적으로 점화 할 수 있습니다. 또한 제품 주변에 가습기를 사용할 경우 불꽃이 평소와 달리 붉게 연소될 수 있습니다. 이는 불꽃과 수증기가 반응하는 것으로 가습기를 끄고 환기를 시키면 원래의 불꽃상태로 연소됩니다.



⚠ 과열방지센서에 충격을 주지 마십시오.

- ▶ 과열방지센서에 충격을 주면 안전기능 작동에 이상이 생길 수 있으므로 주의하십시오. 고장의 원인이 됩니다.



⚠ 사용중 신체나 의복이 불 가까이 가지 않도록 하십시오.

- ▶ 의복에 불이 붙거나 화상을 입을 수 있습니다.



⚠ 점화 조작 및 조리중에 버너 또는 배기구 부근에 손, 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

⚠ 그릴, 오븐문을 열고 가까이에서 내부를 들여다 보지 마십시오.

- ▶ 뜨거운 열기에 의해 화상 및 이상점화로 부상을 입을 수 있습니다.

⚠ 사용하는 냄비의 바닥은 항상 깨끗한 상태에서 사용하십시오.

- ▶ 냄비 바닥에 이물질이 붙은 상태로 조리할 경우 열효율이 떨어짐은 물론 화재의 원인이 됩니다.

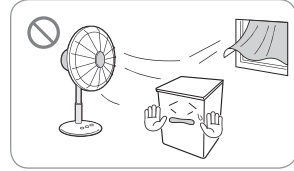


■ 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

❗ 바람이 부는 장소(선풍기, 제품 뒤 창문 등)에서는 사용하지 마십시오.

▶ 제품 내부 손상 및 안전장치 오작동의 원인이 됩니다.



❗ 사용중에 자주 환기를 시켜주십시오.

▶ 폐가스와 산소 부족으로 중독의 원인이 됩니다.

❗ 설치장소는 반드시 바닥이 수평하고 고정인 곳에 설치하여 주십시오.
특히 환기가 잘 되는 곳에 설치하여 주십시오.

▶ 불안정한 차량 및 선박 등에서 사용하는 경우 화재나 화상의 원인이 됩니다.

▶ 환기불량시 폐가스에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.

❗ 사용하고자 하는 점화손잡이와 버너의 위치를 확인하시고 점화동작을 하여 주십시오.

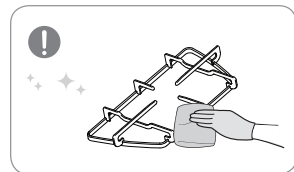
▶ 다른 버너의 조작버튼을 누를 경우 화상 및 화재의 우려가 있습니다.

❗ 사용중 소화시 "퍽"하는 소화음이 발생할 수 있습니다.

▶ 버너가 가열된 상태에서 가스 공급을 중단할 경우 불이 붙어 있으려는 성질로 불꽃 구멍 근처에서 꺼지면서 발생하는 소리입니다. 고장이 아니니 안심하십시오.

❗ 삼발이 등을 청소하실 때에는 반드시 장갑을 끼고 청소하여 주십시오.

▶ 부상을 입을 수 있습니다.



❗ 오븐 사용을 장시간 할 경우

▶ 오븐도어 유리와 조작부 등이 뜨거우니 접촉을 피하고 사용시 오븐장갑 등을 끼고 조작하여 주십시오.

■ 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

- ⚠ 조리중에 냄비를 바꿀 때에는 먼저 불을 소화하여 주십시오.
- ⚠ 화력을 약불로 했을 경우에는 소화가 되었는지 반드시 확인하여 주십시오.
- ⚠ 중간밸브를 조작해서 불을 소화시키지 마십시오.
 - ▶ 화상 및 불의 사고의 원인이 됩니다.
- ⚠ 사용 버너의 점화손잡이를 확인하고 점화시켜 주십시오.
- ⚠ 상판 위에서 IH(인덕션 레인지), 취반기, 탁상형 쿡킹히터 등 전기를 이용하는 가열기기를 사용하지 마십시오.
 - ▶ 자력선에 의해 제품 고장의 원인이 됩니다.
- ⚠ 국물이 있는 요리시 끓어넘침에 주의하여 화력을 조절하여 주십시오.
 - ▶ 국물이 끓어넘치면 제품 내부가 오염됩니다. 또한 상판, 삼발이, 버너 등 끓어넘친 오염물이 타서 눌러 붙거나 제품 손상의 위험이 있습니다.
- ⚠ 우측 대버너의 자동 불꽃조절 기능 작동 시 ‘빠·빠’ 부저음은 소비자의 안전을 위해 나는 소리이고, ‘뚝’ 소리는 자동 불꽃조절 기능의 정상작동 소리이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
- ⚠ 사용전 삼발이가 정확한 위치에 놓여있는지 확인하고 사용하여 주십시오.
 - ▶ 잘못 올려질 경우 삼발이가 기우뚱 거리고, 냄비가 넘어지면서 화상 및 상해의 우려가 있습니다.

■ 안전을 위한 주의사항

[그릴 및 오븐 사용시 주의사항]

⚠ 문을 연 채로 그릴, 오븐을 사용하지 마십시오.

- ▶ 제품 변색 및 고장의 원인이 됩니다.
문을 닫을 때에는 문이 완전히 닫혔는지 반드시 확인하여 주십시오.

⚠ 그릴 및 오븐 사용시 조리물을 뒤집거나 꺼낼 때 그릴 및 오븐 주변부나 문에 손이 닿지 않도록 하십시오.

- ▶ 화재 또는 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 문을 열고 그 위에 무거운 물건을 올리거나 강한 힘을 가하지 마십시오.

- ▶ 제품이 넘어지고 그릴팬 등이 떨어져 파손되며 화상 및 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 문 유리에 충격을 가하지 마십시오.

- ▶ 특히 사용중 또는 사용 직후에 문에 물을 뿌리지 않도록 하십시오.
유리가 열충격에 의해 파손될 수 있습니다.

⚠ 그릴 및 오븐팬 위에 알루미늄 호일을 깔지 마십시오.

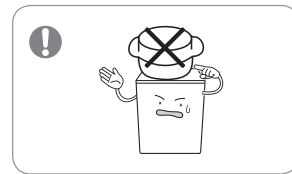
- ▶ 요리가 안되거나 팬의 코팅 손상은 물론 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 그릴 및 오븐 내부에 손을 넣어 청소를 할 때에는 중간밸브를 잠그고 본체가 식은 후 상처를 입지 않도록 장갑을 끼고 하십시오.

- ▶ 사용 후 그릴 및 오븐 내부는 매우 뜨거워 바로 손을 넣으면 화상을 입을 수 있습니다.
그릴, 오븐 내부에는 돌출부가 있어 손에 상처를 입을 수 있습니다.

⚠ 레인지부 사용시 우측의 표준냄비 크기에 준하여 사용하십시오. 너무 큰 용기(세숫대야 등)를 사용할 경우 제품의 변형 및 상판 파손 또는 오작동의 원인이 될 수 있습니다.

- ▶ 제품 및 손잡이가 훼손되어 위험합니다.



버너별 표준냄비 크기		
버너 구분	LNG	LPG
대버너	28cm	26cm
소버너	16cm	

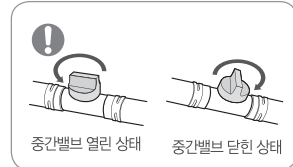
■ 안전을 위한 주의사항

[특히 이점을 유의하여 주십시오.]

⚠ 중간밸브를 반드시 설치하십시오.

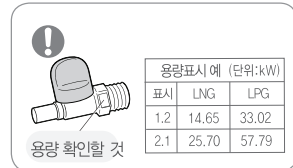
⚠ 중간밸브의 개폐 상태를 반드시 확인하십시오.

- ▶ 사용 전 열려 있는지, 사용 후 닫혀 있는지를 반드시 확인하십시오.



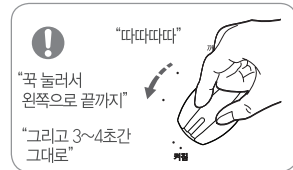
⚠ 중간밸브의 이상유무를 반드시 확인하십시오.

- ▶ 특히 중간밸브의 용량이 적합하지 않거나, 막혀있는 경우 점화가 되지 않습니다.
- ▶ 반드시 제품 설치시 설치자가 확인하십시오.



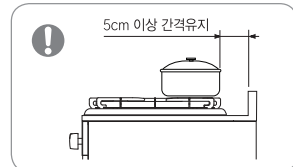
⚠ 처음 사용하거나 장기간 사용하지 않은 경우에는 반드시 가스관의 공기를 빼주십시오.

- ▶ 공기를 빼기 전에는 불이 날리고 연소하는 소리가 나면서 점화가 잘 안됩니다.
- ▶ 점화동작을 몇번 반복하여 주시면 점차 불이 안정되면서 정상 연소됩니다.



⚠ 배기구에 조리기구가 닿은 상태로 조리하게 되면 불꽃에 의하여 제품이 변색 또는 변형될 수 있습니다.

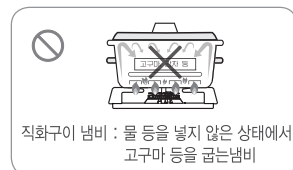
- ▶ 조리시에는 반드시 조리기구와 배기구 사이에 충분한 간격을 유지하여 주십시오.



⚠ 직화구가 냄비는 절대로 사용하지 마십시오.

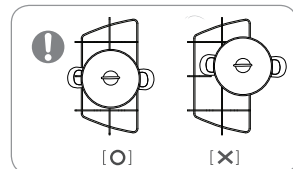
직화구가 냄비는 사용하지 마세요!

- ▶ 과열방지센서의 고장이 발생하여 제품 과열로 인해 제품 손상 또는 화재가 발생할 수 있습니다.
- ▶ 과열로 인한 내부 주요 부품이 손상되어 가스누설의 우려가 있습니다.



⚠ 삼발이 위에 냄비를 올려 놓을 때는 반드시 삼발이의 정중앙에 올린 상태로 조리하시기 바랍니다.

- ▶ 한쪽으로 냄비가 쏠리면 냄비가 떨어져 화상의 위험이 있습니다.



■ 안전을 위한 주의사항

[특히 이점을 유의하여 주십시오.]

⚠ **버너바디와 점화플러그, 불꽃감지부는 항상 깨끗한 상태를 유지하십시오.**

- ▶ 점화플러그를 청소하실 때에는 플러그 상단의 침에 찢리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 특히 깨지거나, 위치가 변하지 않도록 주의하십시오.
깨지거나 위치가 변하면 점화가 되지 않습니다.
- ▶ 술이나 칫솔을 이용하여 굳어있는 이물질을 제거하여 주십시오.
- ▶ 물로 깨끗이 씻은 후 반드시 물기를 완전히 제거하여 주십시오.
물기가 있을 경우는 점화가 되지 않습니다.



⚠ **청소 후에는 그림과 같이 버너헤드를 정확히 원위치에 조립하여 주십시오.**

- ▶ 잘못 조립할 경우 점화가 안되거나 특히 버너헤드가 고열에 의해 변형될 수 있습니다.
- ▶ 버너헤드를 버너바디에 올린 후 한바퀴를 돌리면서 안착이 되었는지를 반드시 확인하십시오.



⚠ **점화시 반드시 점화손잡이를 누른 후 왼쪽으로 돌려 주십시오.**

- ▶ 점화손잡이를 누르지 않고 과도한 힘으로 돌릴 경우 제품 내부 밸브의 파손을 방지하기 위해 점화손잡이가 파손될 수 있습니다.

반드시 꼭 눌러 돌려주세요! 그리고 3~4초간 그대로 유지!

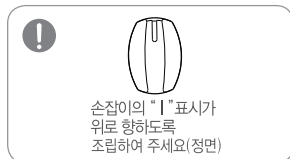


⚠ **점화시 점화손잡이를 눌러서 왼쪽으로 끝까지 돌린 후 반드시 3~4초간 그 상태를 유지하십시오.**

- ▶ 누르지 않거나, 끝까지 돌리지 않거나, 또는 손잡이를 돌린 후 바로 손잡이를 놓으면 점화가 되지 않습니다.

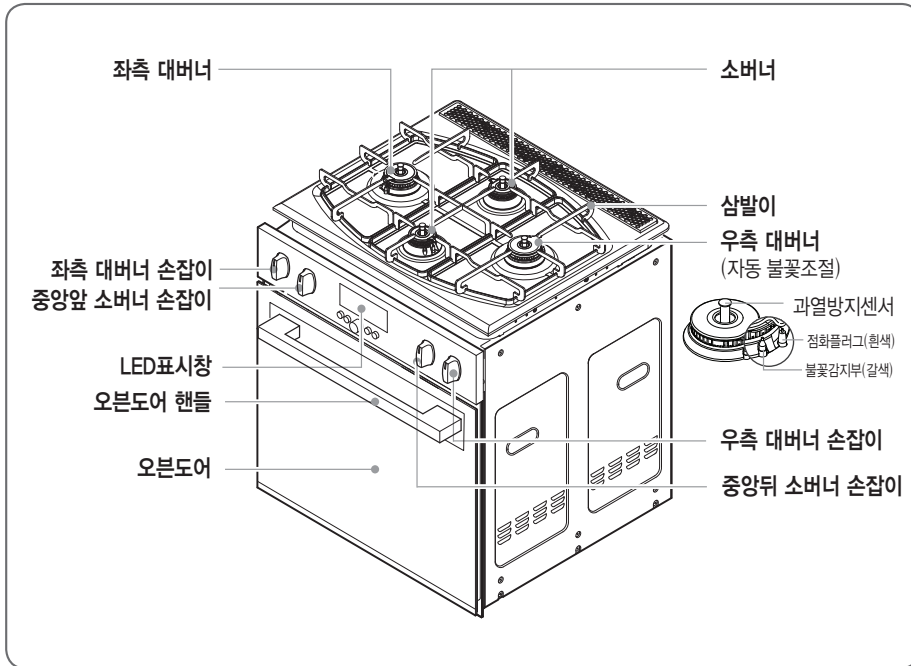
⚠ **점화손잡이 청소 후 재조립 할 때 점화손잡이를 확실히 조립하여 주십시오.**

- ▶ 점화손잡이의 “1” 표시가 위로 향하도록 조립하여 주십시오.



■ 각 부분의 이름

[각 부분의 이름]



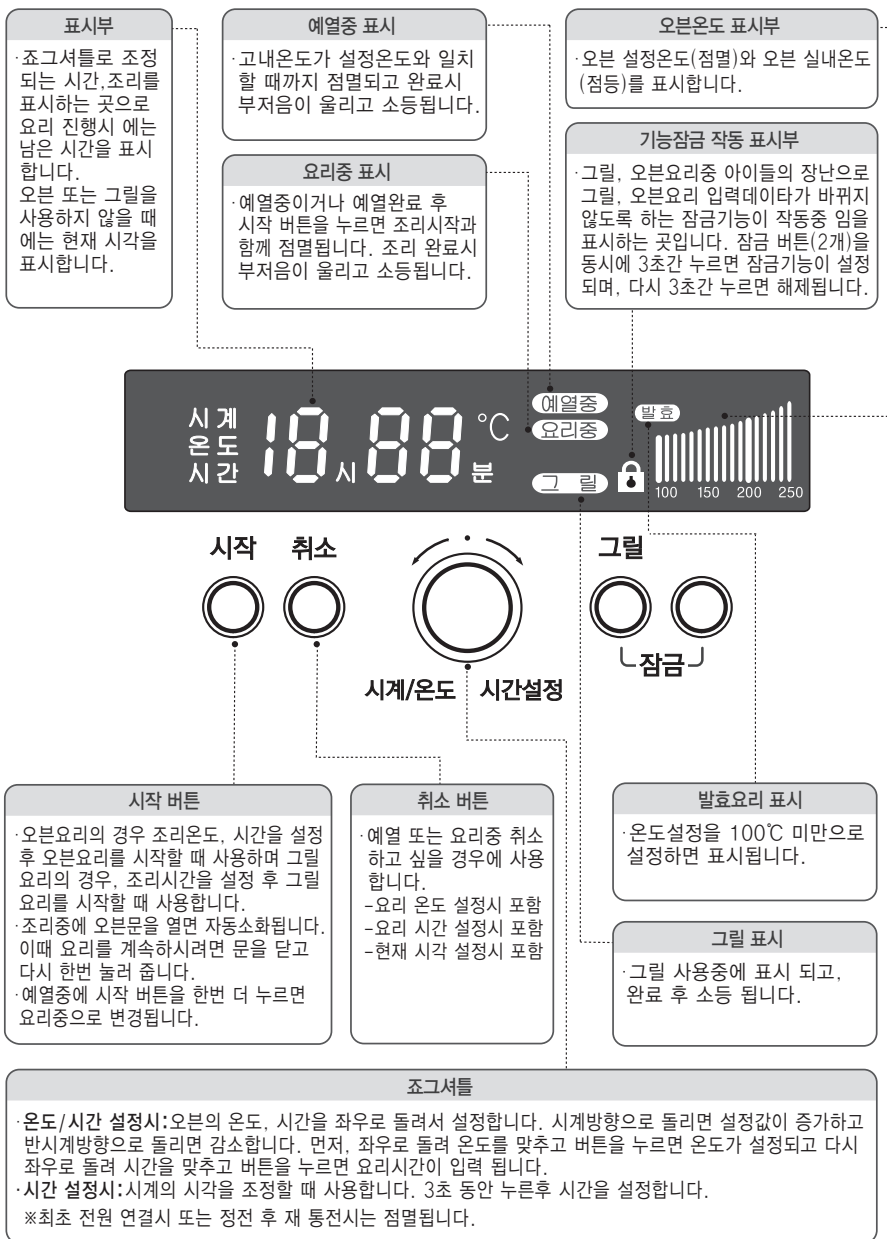
[부속품]



- ▶ 부속품의 수량이 정확히 맞는지 확인하여 주십시오.
- ❗ ▶ 제품에 붙어있는 테이프, 스티로폼, 종이류, 비닐 등은 모두 제거하여 주십시오.
- ▶ 사용설명서는 항상 찾기 쉬운 곳에 잘 보관하여 주십시오.

각 부분의 이름

[오븐, 그릴 조작부]



설치방법

[안전거리]

⚠ 본체와 벽은 거리를 충분히 유지하십시오.

- ▶ 제품을 설치할 때 가연물과 확실하게 이격거리를 확보하여 주십시오.

**천장, 선반 등 가연물과 제품배기구 사이 : 100cm이상
측, 후면벽은 목재와 같은 가연성 벽 사이 : 15cm이상**

- 가연성 벽에 스테인레스 판등을 직접 부착하여 장시간 사용할 경우 열전달로 인하여 화재의 원인이 됩니다.

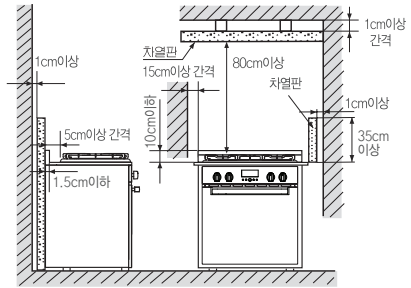
▶ 차열판의 설치

- 차열판을 설치할 경우는 우측 그림에 따라 정확하게 설치하여 주십시오.

※차열판은 제품에 포함되어 있지 않으므로 직접 구매하십시오.

제품을 설치한 후 제품 주변에 선반 등 부착물을 달지 마십시오.

- 화재의 직접적인 원인이 됩니다.



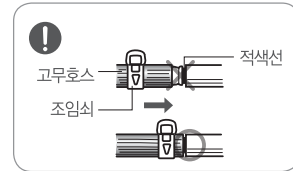
⚠ 정확하게 조립하여 주십시오.

▶ 버너헤드와 삼발이

- 각각의 버너헤드가 바르게 조립되어 있는지 확인하여 주십시오.
※ 버너헤드 오조립 방지를 위해 버너헤드를 버너 위에 올려놓고 한바퀴 돌려 잘 안착되었는지 확인합니다.

▶ 가스 연결

- 제품에 맞는 정규격의 호스를 가스접속구의 적색표시까지 충분히 끼운 후 조임쇠로 잘 조여주십시오.
- 가스연소 제품에 사용되는 가스용품은 KS규격이거나 한국가스안전 공사의 규격 검사품이어야 하며, 유효 사용기간을 꼭 확인하여 주십시오.
- 가스호스가 절대 제품 밀면을 지나지 않도록 하십시오.
또한 제품 밀면 바닥에 가연성 물질이거나 가연성 물건이 놓여 있지 않도록 하십시오. 화재의 원인이 됩니다.



제품을 설치, 시공하시기 전에 반드시 아래 내용을 확인하십시오.

반드시 가스의 종류와 전원이 맞는지 확인하여 주십시오.



- 가스 접속시에는 가스 전문점이나 자격을 갖춘 시공업체에 의뢰하여 주십시오.
- 중간밸브의 이상유무를 반드시 확인하십시오.

※ 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서는 사용이나 설치를 하지 말아 주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우 생각치 못한 사고나 기구의 고장 원인이 됩니다. 만약, 해외지역에서 사용할 경우 당사에서는 사고 및 제품 수리를 포함하여 일체 책임지지 않습니다.

올바른 사용방법(레인지부)

[다시 한번 더 확인하십시오.]

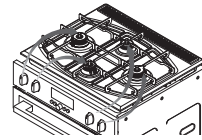
- ▶ 중간밸브는 열려져 있는지 확인하셨나요?
- ▶ 사용하고자 하는 버너와 점화손잡이는 확인하셨나요?
- ▶ 가스관 내의 공기는 빼셨나요?
- ▶ 중간밸브는 정상인가요?

[점화]

1 중간밸브 열림

- ▶ 가스 중간밸브 손잡이를 누르면서 왼쪽방향으로 돌려 중간밸브를 열어 주십시오. (그림은 중간밸브가 열린 상태입니다.)

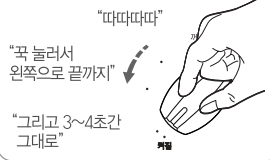
! 버너와 버너손잡이 확인



중간밸브 열린 상태

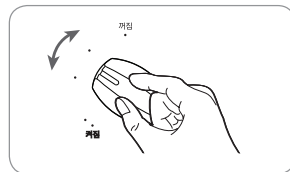
2 점화

- ▶ 점화손잡이를 눌러서 왼쪽방향으로 끝(커짐)까지 돌리면 “따따따” 하며 연속으로 방전되면서 버너가 점화됩니다.
- ▶ 버너에 불이 완전히 붙었는가 확인하고 3~4초간 그상태로 눌러주십시오. (손잡이를 놓는 순간 불이 꺼지는 경우는 누르고 있는 시간이 부족하기 때문입니다. 다시 점화동작을 하여 주십시오.)
- ▶ 점화가 되지 않을 때 점화손잡이를 원상태로 돌린 후 다시 점화시켜 주십시오.
- ※ 모든 버너가 동시에 방전을 하지만, 한버너에만 점화되므로 제품이상이가 아닙니다.
- ※ 설치 후 처음 사용하실 때에나, 장시간 사용하지 않았을 때, 호스에 공기가 차 있으므로 점화가 되지 않는 경우가 있습니다. 이때에는 점화조작을 반복하여 주십시오.



3 화력조절

- ▶ 점화손잡이를 천천히 돌려 원하는 화력 위치에 놓고 사용하십시오.
- ▶ 지나치게 약불로 하거나, 빠르게 화력조절을 하면 소화 될 수 있으니 주의하십시오.
- ▶ 빠른 화력조절로 불이 꺼질 경우 다시 점화동작을 하여 주십시오.



- ▶ 과열로 인해 과열방지센서가 작동하여 자동소화된 후 재점화를 하실 경우에는 냄비나 내용물이 상당히 뜨거워져 있으므로 화상에 충분히 주의하고 과열방지센서가 완전히 식은 후에 사용해 주십시오. 뜨거운 냄비를 그대로 놓아 둔채로 재점화하면 소화되는 경우가 있습니다.

올바른 사용방법(레인지부)

[버너별 올바른 사용법]

① 우측 대버너(자동 불꽃조절)

- 볶음 등의 강한 화력을 필요로 하는 요리 (볶음밥, 야채 볶기, 멸치 볶음 등)
- 굽기 등의 고온이 되는 요리(김)
- 찌개, 조림 물끓이기 등의 일반적인 요리
- 마른 오징어 등의 직화구이

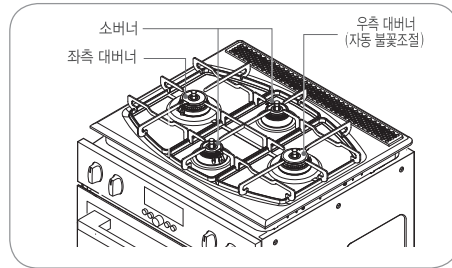
② 좌측 대버너

- 찌개, 조림 물끓이기 등의 일반적인 요리

③ 소버너

- 보온, 데우기, 작은용기 등 작은 화력이 필요한 요리

※ 모든 버너는 4시간 연속 사용시 “뽕·뽕·뽕” 부저음과 함께 과열방지를 위하여 강제 소화됩니다. 계속 사용을 원할 경우 버너를 충분히 식히고 재점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.



[우측 대버너의 자동 불꽃조절 기능]

- ▶ 우측 대버너는 냄비의 온도를 감지하고 자동으로 불꽃조절(강, 약불)을 하며 냄비의 이상과열을 방지합니다. 기름이나 물엿이 조리하는 김구이, 볶음 등의 요리에 매우 유용한 버너입니다.
- ▶ 조리용기가 과열되면 약화력으로 자동 조절되고 조리용기의 온도가 내려가면 다시 원래의 화력으로 조절됩니다.

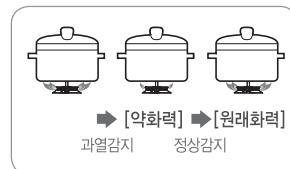
· 자동 불꽃조절 기능이 작동하여 최초 약화력이 되었을 경우 '뽕·뽕'하고 부저가 2회 울립니다. 조리중 불꽃이 자동으로 [강불→약불], [약불→강불]로 바뀌지만 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.

- ① 자동 불꽃조절 기능이 작동하여 약화력이 되었을 경우에는 점화손잡이를 돌려도 강불로 화력조절이 되지 않습니다. 조리용기의 온도가 내려가면 원래 화력으로 자동 조절됩니다. 단 불을 끄거나 더 작은 화력으로 조절은 가능합니다.
- ② 자동 불꽃조절 기능이 작동하면 불꽃이 자동으로 변하기 때문에 버너 근처에는 얼굴과 손 등을 가까이 하지 않도록 주의하십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- ③ 자동 불꽃조절 기능이 일정 시간 계속될 경우, 또는 약화력 상태지만 조리용기의 온도가 이상과열이 되었을 경우 예는 자동으로 불이 꺼집니다. 조리용기가 과열되어 자동으로 불이 꺼진 경우에는 다른 버너를 이용하여 계속 조리하거나 과열된 상태의 버너를 충분히 식힌 후에 사용하여 주십시오.

※ 자동 불꽃조절 기능이 작동하면 1시간 후에 자동 소화됩니다.

▶ 우측 대버너 자동 불꽃조절기능

- 우측 대버너의 과열방지센서가 고온을 감지하게 되면 '뽕·뽕' 하는 부저음과 '뚝'하는 미세한 소리가 나면서 약불로 자동불꽃조절이 됩니다. 그리고 정상 온도에 도달하게 되면 다시 원래의 화력으로 변하게 됩니다. 안전을 위한 화력조절 동작이므로 고장이 아니니 안심하셔도 됩니다.



올바른 사용방법(레인지부)

[과열방지 버너]

▶ 과열방지 버너의 특징

- 냄비의 온도를 감지하는 온도 센서로 안심, 편리기능을 추가한 새로운 버너이며, 과열방지센서가 조리중 냄비 밑바닥 온도를 측정하여 냄비의 과열을 방지하는 안전기능을 강화한 버너입니다.
- 이미 잘 알려진 도중소화 안전기능 이외에 과열방지 버너만이 가지고 있는 과열방지기능 및 화재사고 방지기능 등 안전기능이 한층 강화되어 있어 요리시 안심하고 사용하실 수 있습니다. 특히, 어린이가 있는 가정 또는 노약자가 사용하기에 안전하고 편리합니다.

▶ 자동소화 안전장치

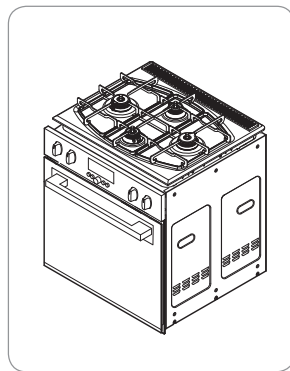
- 조리중 국물이 끓어 넘치거나, 바람이 불어 버너의 불이 꺼지면 스스로 가스를 차단하여 가스가 누출되는 것을 방지합니다.

▶ 기름과열방지기능

- 과열방지 버너는 조리중에 냄비 바닥 온도를 측정하여 위험 온도가 되기전에 가스를 차단하여 줍니다. 특히, 화재의 위험이 많은 튀김 요리시에도 기름이 자연발화 되기전에 자동으로 가스를 차단하여 화재를 방지합니다.

▶ 냄비화재방지기능

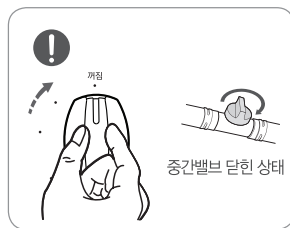
- 찌개나 국 등을 데울 때 불끄는 것을 잊은 적이 있었습니까?
과열방지 버너는 조리물이 타기 시작하여 냄비에 화재가 발생하기 전에 과열을 감지하여 자동으로 가스를 차단합니다.



※ 과열방지 버너는 조리를 자동으로 해주는 자동요리기능은 아닙니다. 즉, 조리물이 타지 않도록 막아주는 기능이 아닙니다. 과열방지 버너는 조리중 실수(과열 또는 잊음)로 인해 발생할 수 있는 화재사고를 방지하는 안전장치입니다.

▶ 과열방지기능 작동시에는 다음과 같이 조치하여 주십시오.

- ① 제일 먼저 점화손잡이를 “꺼짐” 위치로 돌린 후 중간밸브를 잠가 주십시오.
- ② 냄비가 과열되어 있는 상태이므로 조심하여 냄비를 들어 냅니다.
- ③ 버너 주변(특히 과열방지센서)을 충분히 식힌 후 재점화하여 사용할 수 있습니다.(잔열로 인해 점화가 안될 수 있습니다.)



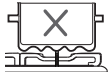
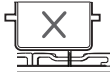
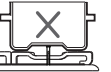
※ 조리용기가 과열되어 자동으로 불이 꺼진 경우에는 다른 버너를 이용하여 계속 조리하거나 과열된 상태의 버너를 충분히 식힌 후에 사용하여 주십시오.

※ 조리중 용기를 들거나 이탈시키면 불이 꺼질 수도 있으니 주의하십시오.

올바른 사용방법(레인지부)

[올바른 조리용기 사용방법]

- ▶ 과열방지 버너의 안전기능 작동에 있어서 버너의 과열방지센서와 조리용기의 관계는 매우 중요합니다. 과열방지센서 상면과 조리용기의 밑바닥이 밀착되어야 합니다.
 - 튀김 요리 시의 기름량은 약 200cc 이상이 되어야 합니다.
 - 조리용기의 중심부와 과열방지센서의 중심에 맞추어 주십시오.
 - 조리용기의 밑바닥은 평평하여야 합니다.
 - 식용유의 양이 적으면 발화할 수 있습니다. 또한 200cc 이상에서도 냄비 바닥과 과열방지센서의 상면이 밀착되어 있지 않으면 오작동으로 인해 발화되는 경우가 있습니다.

적합한 경우	 과열방지센서 조리용기의 밑바닥 중심부에 밀착됨				
과열방지센서가 올바르게 작동하지 않을 수 있는 경우	 조리용기가 요철임	 과열방지센서가 기울어짐	 조리용기와 과열방지센서가 밀착되어있지않음	 조리용기와 중앙부에 위치하지 않음	 조리용기 바닥이 오목함

용기의 종류		요리 가능	비고
 냄비	 후라이팬	 주전자	법랑, 구리, 철 양은, 알루미늄, 스테인레스
 토기(독배기 등)	 내열 용기	 돌 냄비	· 볶음 및 튀김 요리를 제외한 나머지 요리가 가능합니다.
 바닥이 등근 냄비 (중화요리 냄비 등)	 바닥이 울퉁불퉁한 냄비	 바닥이 오목한 냄비	· 과열방지센서가 냄비 바닥면과 밀착되지 않아 올바르게 작동하지 않을 수 있습니다. · 과열로 인해 내부 주요부품이 손상 되어 가스 누설의 우려가 있습니다.
 직화 냄비	 무수 냄비		
○ : 과열방지 버너 사용에 적합한 용기		× : 과열방지 버너가 올바르게 작동하지 않을 수 있는 용기	

▶ 다음과 같은 요리는 우측 대버너(자동 불꽃조절)를 사용하여 주십시오.

- 과열방지 버너의 특성상 특정 고온을 감지하게 되면 이상과열로 판단하여 자동소화됩니다. 특히 고온이 필요한 요리(구이나 볶음 등)시 자동 소화되는 경우가 있습니다. 이러한 경우에는 우측 대버너(자동 불꽃조절)를 사용하여 주십시오.

올바른 사용방법(레인지부)

[주의사항]

⚠ 과열방지 버너 사용시 주의사항

▶ 요리시

- 조리용기를 들거나 움직이면서 요리를 하면 소화될 수도 있습니다.
- 카레, 미트소스 등의 걸쭉한 요리를 재가열 할 때에는 물을 넣고 점화손잡이를 약화력에서 요리하여 주십시오.

▶ 과열방지 버너는 안전 요리기능의 버너입니다.

- 과열방지 버너를 사용하시면 요리시 과열방지 안전기능에 의해 가스누출 차단 및 화재예방을 안전하게 할 수 있으나, 요리가 자동으로 되는 것은 아닙니다. 보다 편리하고 안전하게 요리를 즐길 수 있는 안전기능의 버너입니다.

▶ 요리중 자동소화 되었을 경우

- 요리중 자동소화 되는 원인은 안전기능의 작동 및 조리용기가 적합하지 않을 경우입니다.

	조치방법	요리를 계속할 경우
요리중 불이 꺼질때	점화손잡이를 돌려 소화의 위치로 놓아 주십시오.	조리물의 상태를 확인하여 조리를 더 진행해야 할 경우 재점화 하십시오.
튀김 요리중 불이 꺼질때		조리용기와 기름이 고온 이므로 충분히 식혀 주신 후 재점화 하십시오.

⚠ 과열방지 버너 안전상의 주의사항

▶ 과열방지센서를 임의 개조 및 제거 후 사용하지 마십시오.

- 과열에 의한 화재 위험성이 있습니다.

▶ 과열방지센서에 강한 충격과 힘을 가해 손상을 주지 마십시오.

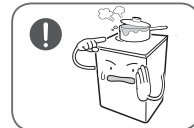
- 변형과 경사에 의해 과열방지센서가 정확하게 작동하지 않아 과열에 의한 화재의 위험이 있습니다.

▶ 손질할 때마다 상하로 원활하게 움직이는지 확인하십시오.

- 작동이 나쁘면 냄비 등이 경사져, 뜨거운 물이 넘치거나 화상의 위험이 있습니다.
- 원활하게 작동하지 않는 경우는, 반드시 점검, 수리 등을 의뢰해 주십시오.
- 사용중에도 가끔 연소가 정상적으로 되는지 확인해 주십시오.
- 카레, 미트소스 등의 걸쭉한 요리, 찌개류 등을 끓이거나 데울 때에는 갑자기 끓어 넘치는 것에 주의하여 주십시오.

⚠ 돌비현상에 대해서

- ▶ 돌비현상이란 액체가 특정온도 이상으로 가열되어 갑자기 끓어 넘치는 현상입니다. 물, 우유, 두유, 술, 된장국, 커피 등의 액체를 데울 경우 사소한 원인(용기를 흔들거나, 소금, 설탕 등을 넣을 경우)으로 인해 발생합니다. 이 현상이 조리중에 일어나면 고온의 액체가 냄비 밖으로 끓어 넘치기 때문에 화상이나 상해의 위험성이 있습니다.



올바른 사용방법(레인지부)

[주의사항]

▶ 돌비현상의 예방방법

- 카레, 미트소스 등의 걸쭉한 요리나 찌개류 등 국을 데우는 것은 약화력으로 저으면서 가열해 주십시오.
(강화력으로 급하게 가열하지 마십시오)
- 뜨거운 국에 소금, 설탕 등의 조미료를 넣는 경우에는 끓어 넘침에 주의하여 주십시오.
- 냄비의 크기에 맞는 화력으로 가열해 주십시오.

⚠ 과열방지센서를 바르게 작동하기 위해서는 반드시 읽어주세요!

- ▶ 과열방지센서의 밀면과 냄비 바닥이 밀착되지 않을 때에는 사용하지 마십시오.
 - 과열방지센서가 냄비 바닥의 온도를 정확하게 감지하지 못하므로, 과열로 인한 화재나 도중소화, 기기 손상 등의 원인이 됩니다.
 - 중화 냄비용 보조 삼발이를 사용하면, 과열방지센서가 냄비 바닥에 밀착하지 않는 원인이 됩니다.
- ▶ 내열 유리용기, 토기 냄비 등 열의 전달이 느린 그릇, 바닥이 깊고 넓은 냄비에 기름 요리는 하지 마십시오.

⚠ 편수 냄비 사용시 주의사항

- ▶ 반드시 손잡이를 잡고 조리해 주십시오.
- ▶ 냄비 밀면과 과열방지센서가 밀착되었는지 확인하고 사용하여 주십시오.
 - 냄비의 종류에 따라 냄비가 안정되지 않으면, 과열방지센서가 정확히 작동할 수 없습니다.



⚠ 튀김 조리시 주의사항

- ▶ 냉동식품을 조리할 시에는 해동한 후 조리해 주십시오.
- ▶ 냉동 식재료를 냄비의 밀면 중앙에 밀착된 상태에서 튀김을 하지 마십시오.
 - 냄비의 밀면 중앙(과열방지센서의 접촉위치)에 냉동 식재료가 밀착된 상태에서 튀김 조리를 하면, 과열방지센서가 냄비 바닥의 온도를 정확히 감지 못하기 때문에 오작동에 의한 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 여러번 사용한 조리유로 튀김을 하지 마십시오.
 - 여러번 사용하여 갈색으로 변한 조리유, 탁해진 조리유, 튀김 찌꺼기 등이 남아 있는 조리유는 사용하지 마십시오. 쉽게 발화되는 경우가 있습니다.
- ▶ 너무 튀기지 마십시오.
 - 두부 등 수분이 많은 튀김옷을 입힌 크로켓 등 파열되기 쉬운 것들은 특히 주의해 주십시오. 장시간 튀기면 기름이 과열되어 발화, 화상의 위험이 있습니다.
- ▶ 튀김은 식재료 전체가 잠길수 있을 때까지 기름을 넣어주십시오.
(반드시 200cc 이상)
 - 조리유의 양이 적거나 줄어들면 발화의 위험성이 있습니다.
특히 바닥이 넓고 얇은 냄비에서 튀김을 할 때에는 식재료 전체가 조리 기름에 담기지 않으면 발화의 위험이 있습니다.



올바른 사용방법(그릴부)

[구입 후 처음 사용하실 때에는]

제품을 구입 후 처음 사용하실 경우에는 반드시 20분간 공연소를 시켜주십시오.
이때, 오븐 내부의 부품에 묻어 있는 가공 기름이 타면서 연기가 날 수 있지만 제품에 이상이 있는 것은 아닙니다.

⚠ 공연소를 시킬때는 오븐내에 불필요한 물건이 들어있지 않나 확인하여 주십시오.

⚠ 그릴 사용시에는 전용 그릴구이망을 사용하여 주십시오.

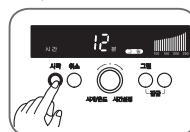
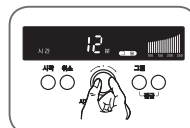
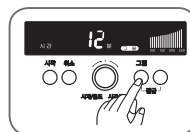
⚠ 다시한번 더 확인하십시오.

- ▶ 전원 플러그가 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 중간밸브가 열려 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 조리물은 가능하면 그릴구이망의 중앙에 놓아 주십시오.
※ 그릴 조리시 그릴구이망의 위치는 상단에서 사용하십시오.



[점화]

1. 그릴 선택 버튼을 눌러 그릴을 선택합니다.
2. 조그셔틀을 돌려 조리할 시간의 표시를 보면서 맞춥니다.
 - ① 그릴을 선택하면 자동으로 12분이 입력됩니다.
 - ② 조리에 필요한 시간을 조그셔틀로 가감 조절하여 맞춥니다.
 - ③ 설정 가능시간은 30분까지 입니다.
3. 시간을 맞춘 후 조그셔틀 버튼을 눌러 시간을 확정합니다.
조리 도중에도 조그셔틀을 이용하여 조리시간을 변경할 수 있습니다.
이때 조그셔틀로 시간을 변경한 후 버튼을 눌러 시간을 확정하십시오.
4. 조리시간을 맞춘 후 시작버튼을 누릅니다.
 - ① “따따따”하고 방전이 일어나며 점화가 됩니다.
 - ② 점화가 되면 그릴 점화 표시부에 **요리중** 표시가 들어오고 조리시간이 계산됩니다.
 - ③ 점화 불량이 생기면 그릴 점화 표시부가 깜박거리고 “삐삐삐” 소리로 알려줍니다.(에러의 해제는 취소버튼을 누르면 됩니다.)
 - ④ 오븐 내부의 오븐램프가 켜져있어 조리를 상태를 쉽게 볼 수 있습니다.



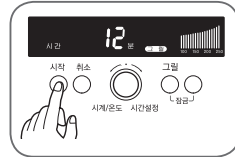
주의

- ▶ 이 제품은 무수그릴 기능으로 물을 넣을 필요가 없습니다.
(무수그릴:그릴팬에 물을 넣지 않고 사용하는 그릴)
- ▶ 조리후 오븐팬을 꺼낼때 오븐팬내에 기름 등 조리물 찌꺼기가 넘쳐 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 오븐문이 열린 상태에서는 요리를 할 수 없습니다.
(오븐문에 스위치가 달려있어 오븐문을 열고 사용하는 위험을 방지 하도록 하였습니다.)
- ▶ 오븐문 유리가 뜨거울 때 찬물이 닿으면 깨질수 있으니 조심하십시오.
- ▶ 오븐내에 불필요한 물건이 들어있지 않나 확인하여 주십시오.

올바른 사용방법(그릴부)

[소화]

1. 설정시간이 경과하여 완료되면 “삐삐” 소리가 나며 자동으로 알려줍니다.
2. 조리중 소화를 시키려면 취소버튼을 누릅니다.
취소버튼을 누르면 그릴 동작이 멈추며, 소화가 되고 시계표시가 나타납니다.



주의

- ▶ 사용중이거나 사용직후의 오븐부는 뜨겁습니다. 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 특히, 오븐문을 열고 닫을 때에는 금속부분이나 오븐문 유리에 손이 닿지않도록 해주십시오.
- ▶ 조리중에 오븐문을 열면 자동으로 소화되며 조리를 계속 하시려면 오븐문을 닫고 시작버튼을 눌러야 됩니다.
- ▶ 재점화가 되면 남아있는 시간이 다시 계산되며 작동합니다.

[그릴사용 관련 정보]

1. 예열이 필요한 경우

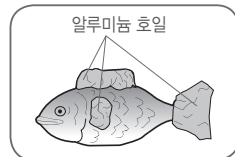
- ▶ 대부분의 요리에 예열이 필요합니다. 조리전 3~5분 정도 예열하면 생선을 맛있게 구울 수 있습니다. 또한 그릴구이망에 식용유 등을 바르고 재료를 올려 놓으면, 깨끗하게 조리를 할 수 있습니다.

※ 예열이 필요하지 않는 요리

조리물 표면이 타기 쉬운 것(양념장을 바른 생선 등), 살이 두꺼운 생선 등은 예열을 하지 마시고 그대로 구워주십시오.

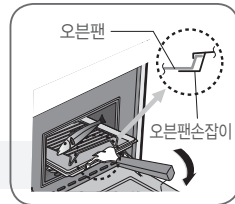
2. 생선굽는 요령

- ① 생선을 물로 씻은 후 빼주십시오.
- ② 타기 쉬운 부분과 지느러미 등에는 소금을 두껍게 뿌린 후, 알루미늄 호일을 싸면 타는 정도가 적어집니다.
- ③ 소금을 뿌렸으면 곧 구워주세요. 소금에 절으면 생선의 맛이 없어지고 짜게됩니다.
- ④ 생선이 보기좋게 구워지면 뒤집어서 다시한번 구워 주시면 됩니다.



3. 그릴구이망 사용방법

- ① 오븐문을 열고 오븐 내부 양옆에 있는 돌기 틈새로 오븐망을 제일 상단에 끼워 걸쳐 놓습니다. (굽은쪽을 안으로 향하게)
- ② 오븐망 위에 그릴구이망을 넣은 오븐팬을 올려 놓습니다. (중간에 홈이 있는 곳을 바깥쪽으로)
- ③ 꺼낼때에는 부속품인 오븐팬손잡이를 사용하여 오븐팬을 꺼냅니다. (오븐팬손잡이 사용법 참조)



주의

- ▶ 오븐팬에 담긴 기름 및 조리물 찌꺼기가 넘치지 않도록 조심하여 천천히 꺼냅니다.
- ▶ 화상에 주의하여 주십시오.
- ▶ 건어물 및 건과류 등 말린 식품을 조리하지 마십시오. 그릴팬 수명 단축의 원인이 되고, 요리시 발화의 위험이 있습니다. 발화되면 제품손상 및 화재의 원인이 됩니다.

올바른 사용방법(오븐부)

[구입 후 처음 사용 하실 때에는]

제품을 구입 후 오븐을 처음 사용하시기 전에 반드시 250℃에서 20분 정도 오븐을 조리물이 없는 상태로 연소하여 주십시오. 이때, 오븐 내부의 부품에 묻어 있는 가공 기름이 타면서 연기가 날 수 있지만 제품에 이상이 있는 것은 아닙니다.

[오븐을 사용하기전에]

- ▶ 예열은 하셨습니까? 대부분의 오븐 요리에는 예열이 필요합니다.
- ▶ 사용중 오븐 유리 및 기구에 물이 튀면 유리파손 등, 제품손상이 될 수 있습니다.
- ▶ 사용중이나 사용직후에는 제품이 매우 뜨거우니 열고 닫을때 주의하십시오.
- ▶ 가급적 조리중에는 오븐문을 여닫지 말아 주십시오.
- ▶ 오븐팬에 조리물이 균일하게 놓여 있습니까?
 - 조리물을 놓으실때는 오븐팬에 균일하게 놓아 주십시오.
 - 다 만들어진 음식을 오븐내부에 넣어두면 음식맛이 변할 수 있으며, 남은 열로 음식물이 탈 수도 있습니다.

[점화]

1. 조리온도 설정

조그셔틀을 돌려서 원하는 온도를 맞춘 후 한번 누릅니다.
(설정온도 범위: 40℃~250℃)



2. 조리시간 설정

조그셔틀을 돌려서 원하는 시간을 맞춘 후 한번 누릅니다.
(설정시간 범위: 1~60분)



3. 예열시작

시작버튼을 눌러 예열을 시작합니다.

- ① “따따따”하는 방전음을 확인해 주십시오.
- ② 예열도중 조리시간을 변경할 수 있습니다. 시간을 변경한 후 반드시 조그셔틀을 눌러주십시오. 10초 이내로 누르지 않을 경우 이전 시간으로 복귀됩니다.
- ③ 예열중에는 조리설정 시간이 진행되지 않고, 예열이 완료된 후 조리를 시작하게 되면 조리시간이 진행됩니다.



※예열이 필요없는 조리를 하실 경우

조리물을 넣고 시작버튼을 누르면 예열이 진행됩니다.
이때, 시작버튼을 한번더 누르면 요리중으로 전환됩니다.

올바른 사용방법(오븐부)

4. 예열완료

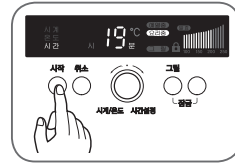
- ① 예열이 끝나면 오븐이 소화되고 “빠리~빠리~빠리~”하는 부저음이 30초 간격으로 울리면서 예열이 끝났음을 알려줍니다. 오븐문을 열고 조리물을 오븐접시와 함께 오븐 내실 뒷면까지 완전히 달도록 밀어 넣어 주십시오.
- ② 예열완료 후 3분 이내에 조리물을 넣고 시작버튼을 누르지 않으면 오븐은 처음 전원 플러그 꽂았을 때의 상태로 돌아갑니다.(시계만 표시됨.) 이때는 처음부터 다시 시작하여 주십시오.
- ③ 예열완료 후 시간이 지나면 오븐내 온도가 설정온도보다 떨어질 수 있습니다. 조리물을 넣기전 반드시 온도표시부를 통해 오븐내의 현재온도를 확인하여 주시고, 현재온도가 설정온도보다 낮을 경우에는 처음부터 다시 시작하여 주십시오.



▶ 예열 후에는 오븐이 뜨겁습니다. 화상에 주의하여 주십시오.

5. 조리시작

오븐문을 닫고 시작버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

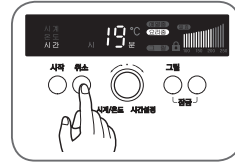


참고

▶ 조리중에 오븐문을 열면 자동으로 소화되며 조리를 계속하려면 오븐문을 닫고 시작버튼을 눌러야 합니다. 재점화가 되면 남아있는 시간이 다시 계산되며 작동합니다.

[소화]

- ① 설정된 시간이 경과되면 부저음이 울리며 자동 소화됩니다.
- ② 조리 도중에 소화를 하고 싶으면 취소버튼을 눌러주십시오.



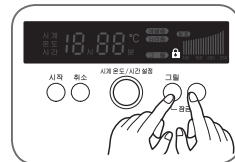
[오븐 사용관련 정보]

① 발효기능

- ▶ 저온 요리기능에 있어 여러가지 발효요리가 가능합니다.(식혜, 빵발효, 요구르트 등)
- ▶ 자세한 사용방법은 요리책을 참고하십시오.

② 키 잠금기능

- ▶ 잠금버튼(2개)을 동시에 3초간 누르면 부저음과 함께 키 잠금기능이 설정됩니다.(어린이 조작 방지기능)
- ▶ 다시 3초간 누르면 부저음과 함께 키 잠금기능이 해제됩니다. 키 잠금기능이 설정되면(잠금 LED점등) 어떤 버튼을 눌러도 부저음만 울리고 해당되는 버튼의 동작은 실행되지 않습니다.



올바른 사용방법(오븐부)

③ 오븐내등

- ▶ 오븐요리 동작중 예열중에는 소등되고 요리중에는 점등됩니다. 조리가 완료되면 자동으로 소등됩니다.
- ▶ 오븐문을 열면 점등되고 문을 닫으면 자동으로 소등됩니다.
- ▶ 그릴 동작중에는 점등되고 그릴이 소화되면 소등됩니다.

④ 사용용기

- ▶ 오븐망을 요리에 맞게 조절하여 주십시오.
- 오븐망을 요리에 맞는 위치에 놓은 다음 오븐문을 닫으십시오.
- 오븐망을 분리할 경우에는 오븐망 앞쪽을 들어 잡아 빼면 됩니다.

사용 가능한 용기	 금속용기, 알루미늄호일, 내열유리, 도기, 자기, 파이렉스 용기
사용할 수 없는 용기	 열에 약한 플라스틱, 폴리펄렌의 플라스틱 용기, 비닐류, 캡류, 철기, 종이, 대나무제 용기, 강화유리

[오븐 부속부품 사용주의]

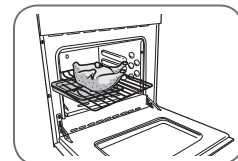
⚠ 오븐팬, 오븐망 사용법

- ▶ 오븐망을 조리에 맞는 높이에 놓은 다음 조리물을 담은 오븐팬을 오븐망 위에 올려서 사용합니다.
- 오븐팬이 빈 상태로 굽지 말아주십시오. 오븐팬이 변형될 수 있습니다.
- 오븐팬의 오븐내 상단, 하단 위치에 따라 요리상태가 다르므로 주의 하십시오.(예: 쿠키-상단 / 케이크, 빵-중단 / 토스트,비프 하단 등)
- ▶ 오븐망을 분리할 경우에는 오븐망 앞쪽을 들어 잡아 빼면 됩니다. 조립은 역순입니다.



▶ 통닭 조리시

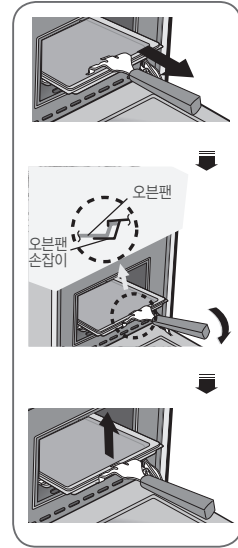
- 오븐팬을 오븐 내부의 바닥에 놓고 물을 넣어 주십시오.
- 오븐망의 위치는 하단입니다.



올바른 사용방법(오븐부)

[오븐팬 손잡이 사용법]

- ▶ 오븐팬은 그림과 같은 방법으로 조심해서 천천히 꺼냅니다.
- 오븐팬을 꺼낼때는 뜨거운데로 화상을 입지 않도록 주의하십시오.



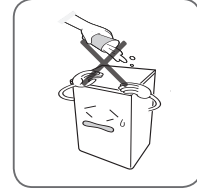
[오븐 · 고내온도 표시와 가열시간]

온도 눈금	고내 온도	소요 시간
150	약 150℃	약 5분
200	약 200℃	약 7분
250	약 250℃	약 9분

청소 및 손질방법

⚠️ 제품에 물을 뿌리지 마십시오.

- 조작부나 배기구 등에 물이 들어갈 경우, 오작동에 의한 제품 고장 및 화재의 원인이 됩니다.



⚠️ 제품 청소시 절대로 신나, 벤젠 등 인화성 물질을 사용하지 마십시오.

- 가연성 물질이 제품 연소시 발화되어 화재의 원인이 됩니다.

⚠️ 기구 조작시에 손을 제외한 어떠한 도구 및 신체부위를 사용하지 마십시오.

- 조작부의 경우 오작동 또는 조작부 파손이 발생하며, 점화손잡이의 경우 연결되어 있는 밸브에 충격이 가해져 누설이 발생할 수 있습니다.

⚠️ 제품 청소시 반드시 장갑을 착용하여 주십시오.

- 사용 후 고온에 의한 화상과 날카로운 부분에 찰과상을 입을 수 있습니다.

⚠️ 청소 및 손질 전에는 반드시 중간밸브를 잠가주십시오.

- 화재 및 상해를 입을 수 있습니다.

⚠️ 청소 및 손질 후에는 사용하였던 공구나 청소도구가 내부에 들어있지 않은지 또는 가연성 물건이 주변에 없는지 반드시 확인하여 주십시오.

- 제품 고장, 화재 및 상해를 입을 수 있습니다.

⚠️ 제품 청소시 자주 부드러운 천으로 잘 닦아 주십시오.

- 금속 및 나일론 수세미로 닦을 경우 제품 표면이 손상될 수 있습니다.

⚠️ 조리를 마친 후에는 중성세제로 닦아 물기를 충분히 제거하여 주십시오.

- 젖은 상태로 장시간 방치하면 녹 발생의 원인이 됩니다.

사용 가능			
	부드러운 천	스폰지 수세미	중성세제
사용 불가			
	나일론 수세미	식용유	산성, 강 알칼리성 세제
			
	금속 수세미	연마제	신나, 벤젠

⚠️ 제품 청소시 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하시기 바랍니다.

- 특히 조작부 및 전원부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.

청소 및 손질방법

! 매일 점검하세요!

- ▶ 버너헤드, 삼발이 등이 올바르게 조립되어 있습니까?
- ▶ 버너헤드의 불꽃구멍이 넘친 국물 등으로 막히지 않았습니까?
- ▶ 과일방지센서의 냄비 접촉부와 점화플러그, 불꽃감지부에 국물 등의 넘침에 의한 이물질 등이 붙어 있지 않았습니까?
- ▶ 제품 주변에 잘 타는 것을 두지는 않았습니까?
- ▶ 스마트 안전센서의 헤드부는 더러워 지지 않았습니까?

! 버너부의 변색은 고장이 아닙니다!

- ▶ 버너바디, 버너헤드 및 삼발이 등은 700℃ 이상의 고열에 노출되어 있습니다.
· 고열에 의한 열변색은 자연적인 현상입니다. 제품의 성능에는 영향을 주지 않습니다.

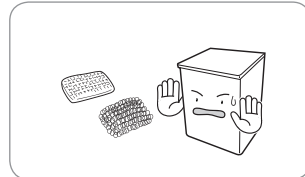
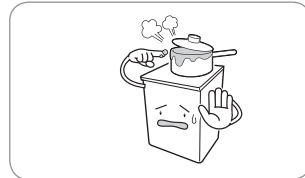
! 사용중 삼발이의 굽힘현상은 고장이 아닙니다.

- ▶ 삼발이 표면의 법랑은 일상적으로 반복되는 냄비 사용이나 고열에 의해 자연적인 굽힘이 발생할 수 있습니다.
· 제품의 성능에는 영향을 주지 않습니다.

[각 부의 청소방법]

① 상판

- ▶ 사용 후 중간밸브와 점화손잡이를 잠그고 상판과 삼발이 등이 식은 후 바로 깨끗한 종이타올이나 먼 헝겊 등으로 상판에 남아 있는 찌꺼기를 말끔히 닦아주십시오.
· 음식물 찌꺼기를 오랫동안 방치하면 고착되어 닦기가 어렵습니다.
- ▶ 설탕이 많이 함유된 음식(예:젤류 등)등을 조리하실 경우에는 조리물을 쏟거나 끓어 넘치지 않도록 주의하십시오.
· 만약 설탕 또는 설탕이 많이 함유된 음식물이 상판에 떨어져 녹았을 경우 굳기 전에 깨끗이 닦아 주십시오.
- ▶ 상판을 닦을 경우에는 연마스폰지나 수세미 및 부식성 있는 세제나 녹 제거제 등을 사용하지 마십시오.
· 표면에 흠집이 생겨 파손의 원인이 될 수 있습니다.

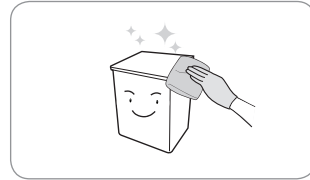


청소 및 손질방법

[각 부의 청소방법]

① 상판

- ▶ **삼발이 등을 청소하실 때에는 반드시 장갑을 끼고 청소하여 주십시오.**
 - 부상을 입을 수 있습니다.



② 버너헤드 및 점화플러그, 불꽃감지부, 과열방지 센서의 청소

- ▶ **버너의 불꽃구멍을 청소하십시오.**
 - 버너가 더러워지면 불꽃구멍이 막혀 가스가 제대로 나오지 않고, 점화가 잘 안됩니다.
 - 솔이나 칫솔을 이용하여 깨끗이 닦아주십시오.
 - ※ 이때 버너 주위에 있는 점화플러그, 불꽃감지부, 과열방지센서를 주의하십시오. 특히 점화플러그를 청소할 때는 깨질 수 있는 재질이므로 각별한 주의가 필요합니다.
 - 점화플러그 상단의 침을 부드러운 칫솔이나 천으로 잘 닦아주십시오.

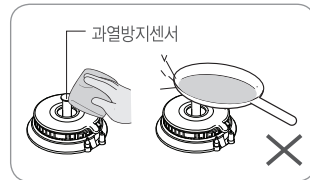


▶ **청소가 끝난 후에는 물기를 완전히 제거하십시오.**

- 버너 주변에 물기가 남아 있으면 불꽃구멍을 막아 가스가 나오지 않고, 정상적인 방전이 되지않아 점화할 수 없습니다.
- 부드럽고 마른 천으로 물기를 제거한 후 드라이어 등을 이용하여 물기를 완전히 제거하여 주십시오.

▶ **과열방지센서를 항상 깨끗이 하여 주십시오.**

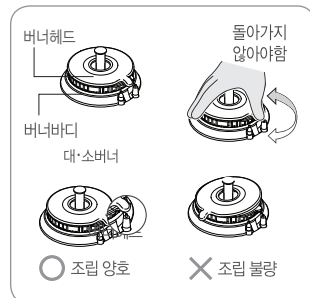
- 과열방지센서에 물방울이나 넘친 국물이 묻어 있으면 안전기능 작동이 안되며, 사용중 소화될 수 있으므로 항상 깨끗하게 해 주십시오.
- 사용전 반드시 용기 밑면의 물기를 제거해 주십시오.
- 이상연소 및 이상작동으로 인한 상해를 입을 수 있습니다.



③ 청소 후 버너의 재조립

▶ **버너헤드를 버너바디에 정확히 조립하십시오.**

- 버너헤드가 들뜨거나 기울어지면 점화가 안되며, 점화가 되어도 불꽃이 불안정하게 되어 이상연소하게 됩니다.
- 버너헤드를 버너바디에 올려 놓고 좌, 우로 돌아가지 않는지 반드시 확인하십시오.
- 버너헤드 재조립시 과열방지센서에 충격을 주지 않도록 주의하십시오.



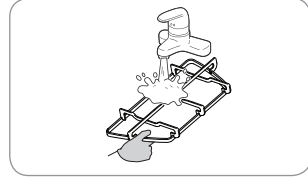
청소 및 손질방법

[각 부의 청소방법]

④ 삼발이의 청소 및 재조립

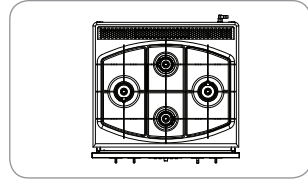
▶ 조리 후 삼발이가 완전히 식은 후 청소하여 주십시오.

삼발이에 이물질이 묻어 있으면 조리시 이물질이 타면서 냄비를 손상시키게 되고 냄비가 미끄러져 화상 및 상해를 입을 수 있습니다.



▶ 우측 그림과 같이 삼발이를 정확히 올려놓으십시오.

- 잘못 올려질 경우 삼발이가 기우뚱 거리고, 냄비가 넘어지면서 화상 및 상해의 우려가 있습니다.
- 삼발이 재조립시 과열방지센서에 충격을 주지 않도록 주의하십시오.
- 삼발이가 잘못 올려질 경우 과열방지센서 뒷면과 냄비가 밀착되지 않아 도중 소화가 발생할 수 있습니다.



⑤ 그릴팬, 오븐팬 청소방법

▶ 그릴, 오븐 요리 후 그릴, 오븐팬을 뜨거운 상태로 물에 넣지 마십시오.

- 그릴, 오븐팬이 변형 또는 손상될 수 있습니다.

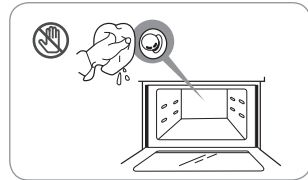
▶ 청소시 그릴, 오븐팬 코팅이 손상되지 않도록 하여 주십시오.

- 그릴, 오븐팬이 식은 후 표면에 묻어 있는 기름은 키친타올이나 휴지 등으로 잘 닦은 후 반드시 부드러운 소재의 수세미로 부드럽게 닦아 주십시오.

⑥ 오븐 전구

▶ 오븐 전구가 고장일 경우는 당사 서비스센터에 연락하십시오.

▶ 가열된 전구를 손이나 젖은 천으로 만지지 마십시오.



⑦ 그릴, 오븐문 청소

▶ 충분히 식은 후에 그릴 오븐문을 따뜻한 물로 적신 행주 등으로 부드럽게 닦아 주십시오.

- 뜨거운 상태의 오븐문 유리에 물이 닿으면 열충격에 의해 깨질 수 있습니다.
- 오븐, 그릴 내부는 세제 등을 사용하여 청소를 하지 않아주십시오.(강 알카리성 세제 사용금지)

고장신고 전 확인사항

[고장신고 전에]

▶ 제품이상으로 삼성전자 서비스센터나 구입하신 대리점에 신고하시기 전에 꼭 한 번 확인해 주세요.

현상	원인	조치방법
점화가 불량할 경우	스파크가 튀지 않는다.	전원을 확인하여 주십시오.
	가스 소모가 다 되었다.	가스통을 교환하십시오.(LP가스일 경우)
	버너헤드가 잘못 조립되었다.	버너헤드를 바르게 조립하십시오.
	중간밸브가 닫혀있다.	중간밸브를 완전히 열어주십시오.
	중간밸브의 열림이 완전하지 않다.	중간밸브를 완전히 열어주십시오.
	가스량이 불충분하다.	가스통을 교환하십시오.(LP가스일 경우)
	점화플러그에 이물질이 있다.	마른천으로 이물질을 닦아 주십시오.
	가스배관에 공기가 있다.	화력조절 손잡이를 반복하여 돌려주십시오.
	버너헤드에 불꽃구멍이 막혀있다.	버너헤드를 청소하십시오.
	버너헤드의 조립이 불량하다.	버너헤드를 바르게 조립하십시오.
	장시간 사용하지 않았거나 아침에 바로 사용시 점화가 잘 안된다.	가스 고무관에 공기가 들어 있기 때문입니다. 점화를 반복해 주십시오.
조리중 화력이 작아지거나 소화될 경우	알루미늄과 국물 반이를 사용하면 알루미늄박에 스파크되어 점화되지 않을 때가 있다.	알루미늄박 국물 반이는 사용하지 마십시오.
	안전장치에 이물질이 묻어 있다.	안전장치를 청소하여 주십시오.
불꽃이 노란색일 경우	냄비나 프라이팬이 온도가 과열되면 안전장치가 작동하여 화력이 자동으로 작아진다.	고장이 아닙니다.
	버너헤드의 구멍이 막혀있다.	버너헤드를 청소하여 주십시오.
불꽃이 불안정할 경우	사용가스가 다르다	사용가스를 확인하여 주십시오.
	버너헤드의 조립이 불량하다.	버너헤드를 바르게 조립하여 주십시오.
	환기를 하지 않으면 불꽃이 불안정해진다.	환기를 해 주십시오.
	바람이나 선풍기, 에어컨 바람이 불꽃에 닿는다.(불꽃이 치우치거나 붉게 탄다.)	불꽃에 바람이 가지 않도록 해 주십시오.
가스 냄새가 난다.	가습기를 사용하면 불꽃이 붉어지는 경우가 있다.(수분에 들어있는 칼슘이 원인)	이상이 아닙니다.
	가스호스의 연결이 불완전하다.	가스호스를 완전하게 연결시켜 주십시오.
	가스호스가 갈라졌거나 구멍이 있다.	새 가스호스로 교환 하십시오.

고장신고 전 확인사항

[이런 경우는 고장이 아닙니다.]

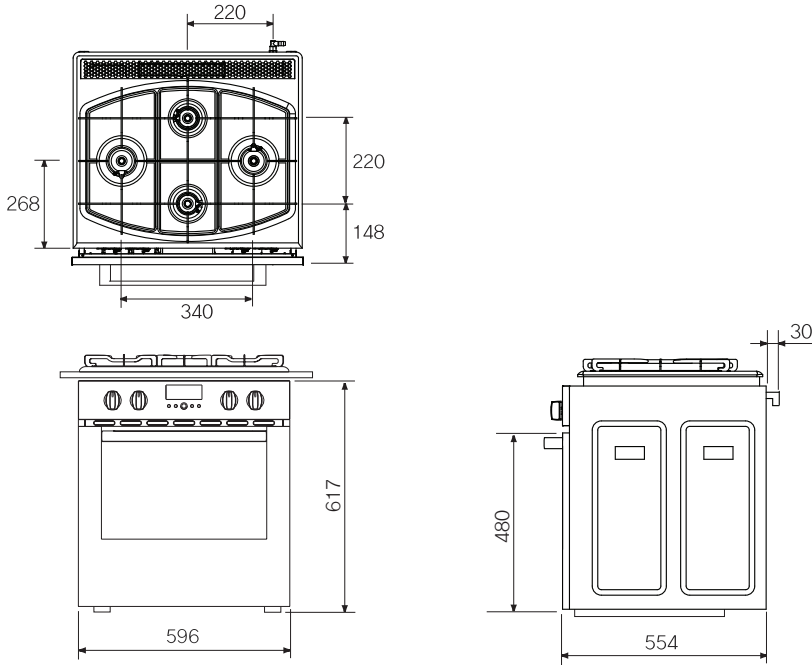
현상	원인
처음 오븐을 사용할 때 연기가 난다.	오븐 내부의 부품에 묻어 있는 가공기름이 타면서 연기가 날 수 있습니다. 처음 사용하실 때에는 250℃로 20분 정도 조리물이 없는 상태로 오븐을 작동시켜 주십시오.
처음 가열할 때나 사용 후에 "탕"하는 소음이 발생한다.	오븐 본체 등이 가열이나 냉각될 때 금속이 수축, 팽창하면서 발생하는 소리이므로 고장이 아닙니다.

[현상에 따른 부저/램프표시 및 조치]

현상	부저	조치방법
점화가 안되는 경우	삐·삐·삐 (3회)	점화손잡이를 원 위치에 놓고 재점화하십시오.
점화 즉시 불이 꺼질 경우		
4시간 연속 사용중인 경우		
과열방지센서가 작동하여 가스 차단시	삐·삐·삐·삐·삐 (5회)	사용중인 버너를 충분히 식힌 후 재점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.
자동 불꽃조절이 작동하는 경우	삐·삐 (2회)	냄비 또는 프라이팬이 과열되어 안전장치가 작동한 것입니다. 고장이 아니오니 안심하고 사용하십시오. (부저는 최초 1회만 울림)

※ 모든 버너는 4시간 연속 사용시 "삐·삐·삐" 부저음과 함께 과열방지를 위하여 강제 소화됩니다. 계속 사용을 원할 경우 버너를 충분히 식히고 재점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.

제품규격



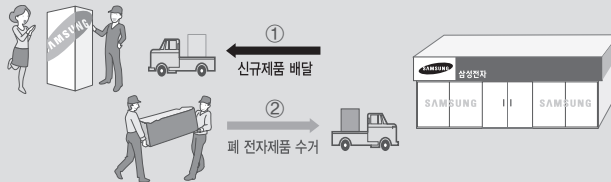
모델명	HBO-ME601S4N				
품명	빌트인 가스오븐레인지(그릴부착)				
전원	220V, 60Hz				
점화방식	전기식 연속 자동점화 방식				
소비전력	38W (대기시 4W)				
안전장치	가스자동차단 안전장치(불꽃검지부, FLAME ROD), 과열방지장치 (스마트 안전센서), 오븐문짝 스위치, 자기진단기능, 조작부 잠금장치				
규격	596mm(가로)×554mm(세로)×617mm(높이)				
가스접속	ø9.5mm 가스용 호스				
제품중량/총중량	48kg(제품중량), 52kg(총중량)				
버너	대버너(좌,우)	소버너(앞,뒤)	그릴	오븐	전체
도시가스	4.20kW (3,610 kcal/h)	1.28kW (1,100 kcal/h)	2.33kW (2,000 kcal/h)	5.00kW (4,300 kcal/h)	15.2kW (13,100 kcal/h)

폐 전자제품 처리안내

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하여야 합니다.

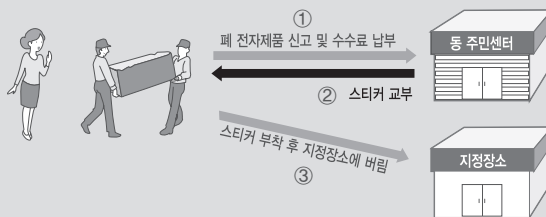
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 기존 제품을 버리고자 하는 경우, 신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.

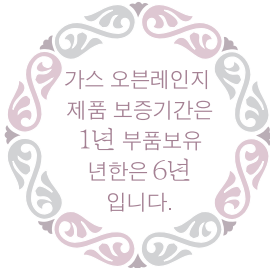


유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 동 주민센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



제품보증서



서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명	모 델 명
구 입 일	Serial No.
구입대리점	판매금액

무로서비스

*일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

■ 소비자 피해유형

부품보유기간내 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

■ 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할때 **제품교환또는구입가환급** 해당없음

■ 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할때 **제품교환 또는 무상수리** 해당없음

■ 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해 **제품교환** 해당없음

■ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생 **구입가 환급** 해당없음

■ 교환 불가능시 **구입가 환급** 해당없음

■ 동일하자로 2회까지 고장 발생시 **무상수리** 유상수리

■ 동일하자로 3회째 고장 발생시 **제품교환또는구입가 환급** 유상수리

■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시 **제품교환또는구입가환급** 유상수리

■ 소비자가 수리요한 제품을 **제품교환 또는** 정액 감가상각한 금액에 **구입가 환급** 10%를 가산하여 환급

■ 부품보유기간내 수리용부품을보유 하고 있지않아수리가불가능한경우 **제품교환 또는** 정액 감가상각한 잔여 **구입가 환급** 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급

■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시 **제품교환또는구입가 환급** 정액 감가상각 후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우 유상수리에 해당하는 유상수리 금액정수 후

금액정수 후 제품교환 감가상각 적용 제품교환

■ 수리가 가능한 경우 유상수리 유상수리

* 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.
(수리가 불가능한 경우 별도 기준에 준함)

* 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로
사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유로서비스

기구세척, 조정, 사용설명서, 설치 등 제품고장이 아닌 경우

■ 사용설명서 및 분해하지 않고 간단한 조정시

■ 인터넷, 안테나, 유선신호 등 외부환경 문제시

■ 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부설 하에 설치해 주어 재설치시

■ 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시

■ 제품 내부 먼지, 헤드 등의 세척 및 이물 제거시

■ 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시

소비자 과실로 고장난 경우

■ 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시

- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우

- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시

- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시

- 삼성전자(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사

및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시

- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

■ 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시

■ 소모성 부품의 수명이 다한 경우

(배터리, 형광등, 헤드, 진동자, 램프류, 필터류, 토너, 드럼, 리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr



SAMSUNG



MEMO



MEMO

사용설명서

삼성 가스 오븐레인지

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 1588-3366 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	02-541-3000 080-022-3000
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	www.samsung.com/sec
삼성전자주식회사 제조자 : 린나이코리아(주) / 제조국가 : 대한민국	



한국서비스품질 우수기업이란?

소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.